

Fect Food



Essa é uma das receitas mais
querida pelos consumidores.

Molho

DE PIMENTA COM BACON



INGREDIENTES

- 200g de bacon fresco.
- 10g de bacon em pó.
- 20 ml de azeite de oliva. (Pode ser qualquer marca).
- 1 cebola roxa picada em cubos.
- 3 dentes de alho picados em cubos.
- 200 ml de vinagre de álcool. (Pode ser qualquer marca).
- 1 Colher de chá de sal.
- 50 g de polpa de pimenta Jalapeño Verde ou Dedo de Moça verde.

Fect Food

- Ervas a gosto. (Sugestão : Orégano, alecrim, manjeriço, manjerona, louro, tomilho).
- 2 g de goma xantana.

Fect Foõd

MODO DE PREPARO

- Aqueça o azeite ou óleo e coloque para fritar a cebola roxa e os dentes de alho picados. **Deixe dourar. (reserve). Cuidado para não deixar queimar, pois isso pode alterar o gosto.**
- Corte o bacon em pedaços bem pequenos e frite até que fiquem crocantes. **(reserve).**
- Na panela em que fritou o **alho** e a **cebola**, acrescente o **vinagre**, o **bacon em pó**, **sal**, **ervas** e as pimentas **jalapenos** ou **dedo de moça** .
- Ferva por 5 minutos. **(IMPORTANTE : Começou a aparecer as primeiras bolhas de fervura, você começa a contar os 5 minutos. Não pode passar de forma alguma dos 5 minutos).**

Fect Food

- Deixe esfriar e bata no liquidificador com a goma xantana. (Obs : **Nessa etapa você deve tomar muito cuidado pois, a goma xantana dependendo da marca, algumas são mais fortes que as outras. Sendo assim, recomendamos que você vá colocando de pouco em pouco até perceber que o seu molho ficou com uma textura legal. Coloque menos de 3g e vá acompanhando a textura do seu molho. Você pode fazer esse acompanhamento no próprio liquidificador, coloque um pouco de goma xantana, bate e observa a textura.**
- Coe e volte a ferver por mais 5 minutos.
- Em cada frasco coloque um pouco do bacon que você fritou.
- Envase ainda quente se a embalagem for de vidro.
- Caso a embalagem seja de plástico, espere esfriar para envasar.

Fect Food

- Se quiser mais cor no molho você pode colocar uma colher de colorau ou gotas de corante para bolo. Você pode colocar a cor que você quiser.
- Caso você queira um molho mais defumado, pode usar o barbecue pronto ou a fumaça líquida.

Fect Food

**RENDIMENTO: 3 GARRAFAS
DE 150 ML. OU 9 GARRAFINHAS
DE 50ML.**

VALIDADE 1 ANO

- **Esse prazo de validade ele se inicia após o preparo do molho. Ou seja, envasou o seu molho ele começa a contar.**
- **Esse prazo, ele é valido tanto com o molho aberto, quanto com o molho lacrado.**

MODO DE CONSERVAÇÃO :

- **Conservar em local fresco e arejado.**
- **Não necessita guardar na geladeira. (Tanto antes de abrir o molho, quanto depois de aberto).**